

	Produktspezifikation Bio Bergkäse	Produktbeschreibung Ausgabe: 03 Datum: 27.11.2022
---	--	---

Produktgruppe	Hartkäse
Produkt	Bio – Bergkäse
Prozess	Siehe Prozessleitpläne zur Herstellung von Bergkäse Mit silofreier Bio-Rohmilch hergestellt
Zusammensetzung	Trockenmasse: 60 – 65 / FiT: mind. 45 % Eiweiß: ca. 27 % Salzgehalt: 1,2-1,5 %
Aussehen - Äußeres	Laibform (30 – 35kg), grifffeste, gleichmäßig angetrocknete rotbraune Schmiere
Aussehen - Inneres	einfärbig, blass bis gelblich, spärliche, reine Erbs- bis Kirschlochung
Lebensmittelsicherheitskriterien / Mikrobiologische Anforderungen	Listeria monocytogenes: nicht nachweisbar in 25 g beim Verlassen des Betriebes Salmonellen: nicht nachweisbar in 25 g bis MHD Staphylokokken: m:10.000 M: 100.000 Bruch bei Erreichen der Brenntemperatur M:1000 vor Reifung M: 100 am Ende der Reifung im Betrieb Escherichia coli: m:10.000 M: 100.000 Bruch bei Erreichen der Brenntemperatur M:1000 vor Reifung M: 100 am Ende der Reifung im Betrieb Schimmelpilze: Keine sichtbaren Kolonien am MHD Entspricht den derzeit gültigen Lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Österreich sowie der EU Hygienerichtlinie
Allergene	Enthält Milch
GVO	Gentechnikfrei
Zielgruppe	Keine besondere Zielgruppe

Erstellt am: 03.01.13 von: Wurzenrainer	Geprüft am: 03.01.13 von: Danzl	Freigegeben am: 03.01.13 von: Danzl	Seite 1 von 2
--	------------------------------------	--	---------------

	Produktspezifikation Bio Bergkäse	Produktbeschreibung Ausgabe: 03 Datum: 27.11.2022
---	--	---

Produktgruppe	Hartkäse
Verwendungszweck	Für den menschlichen Verzehr
Kennzeichnung	Alle verpackten Käse werden mittels Etikett ausgezeichnet
Verpackung	Meist in ganzem Laib in Folie und Packpapier, selten aufgeschnitten und vakuumiert
Haltbarkeit	Unterschiedlich je nach Verpackungsart
Lagerung und Versand	4 – 8 ° C;



Erstellt am: 03.01.13 von: Wurzenrainer	Geprüft am: 03.01.13 von: Danzl	Freigegeben am: 03.01.13 von: Danzl	Seite 2 von 2
--	------------------------------------	--	---------------